

智慧財產法院行政判決

109年度行專訴字第55號

原告 豐誠冷凍食品有限公司

代表人 陳石定（董事）住同上

訴訟代理人 焦文城律師

被告 經濟部智慧財產局

代表人 洪淑敏（局長）住同上

訴訟代理人 簡正芳

吳祖漢

參加人 櫻鑫興業股份有限公司

代表人 呂友欽（董事長）

上列當事人間因發明專利舉發事件，原告不服經濟部中華民國109年10月13日經訴字第10906309990號訴願決定，提起行政訴訟，並經本院裁定命參加人獨立參加本件被告之訴訟，本院判決如下：

主 文

原告之訴駁回。

訴訟費用由原告負擔。

事實及理由

壹、程序事項

按言詞辯論期日，當事人之一造不到場者，倘無民事訴訟法第386條規定之不得一造辯論判決之事由，得依到場當事人之聲請，由其一造辯論而為判決，行政訴訟法第218條準用民事訴訟法第385條第1項前段、第386條分別定有明文。本件參加人受合法通知，無正當理由，未於言詞辯論期日到場，有送達回證附卷可稽（見本院卷第331、333、335頁

01)，核無民事訴訟法第386 條各款所列情形，爰依原告之聲
02 請，由其一造辯論而為判決。

03 貳、實體事項

04 一、事實概要：

05 原告前於民國102 年5 月9 日以「單凍即食珍珠粉圓的製造
06 方法」向被告申請發明專利，申請專利範圍共5 項，經被告
07 編為第000000000 號審查後，於103 年12月24日核准予專利
08 ，並於104 年2 月11日發給第I472299 號專利證書（下稱系
09 爭專利）。嗣參加人於108 年10月25日以系爭專利違反專利
10 法第22條第2 項規定，對之提起舉發。案經被告審查，以10
11 9 年6 月20日（109 ）智專三（四）01155 字第1092058625
12 0 號專利舉發審定書為「請求項1 至5 舉發成立，應予撤銷
13 」之處分（下稱原處分）。原告不服，提起訴願，經決定駁
14 回後，遂提起本件行政訴訟，因本院認本件判決之結果，如
15 原處分及訴願決定應予撤銷，將影響參加人之權利或法律上
16 之利益，爰依職權命參加人獨立參加本件被告之訴訟。

17 二、原告主張及聲明：

18 (一)珍珠粉圓為坊間常見之副食甜品，如何使粉圓煮沸後長期保
19 存而不相沾黏，仍保持粒粒分明狀態並能即時食用，即為產
20 製即食粉圓之業者所欲克服問題。系爭專利為「單凍即食珍
21 珠粉圓的製造方法」，其進步性在於製造「單凍」與「即食
22 」兩者特性之珍珠粉圓，並得大量製造而實現商業運用，以
23 克服產製即食粉圓業者所面臨之上述問題。證據2 至4 雖皆
24 屬於粉圓/ 粉糰食品製造加工相關技術領域，並論及如何在
25 不減損口感的情況下提升粉圓食品之保存性及可供快速食用
26 。惟證據2 之技術內容為乾燥保存，與系爭專利產品仍保有

01 水分之技術內容不同，證據3 雖揭示粉圓食品存放方法之技
02 術內容，惟其技術內容係變更粉圓原料為海藻膠粉末與蒟蒻
03 粉，顯與系爭專利仍由一般粉圓原料（澱粉）製作不能相比
04 ，其技術內容差異甚大。證據4 之技術內容則係以海藻膠粉
05 末與蒟蒻粉處理後，合成一黏稠狀膠質物，淋於粉圓食品之
06 上，而系爭專利並無須此程序，而可節省成本及效率，故證
07 據2 至4 並未能達到系爭專利所載具備「單凍」與「即食」
08 兩者特性之單凍即食珍珠粉圓的製造方法。證據5 之技術內
09 容在於超低溫隧道式急速冷凍系統結構改良，而技術功能係
10 藉此結構改良更短時間內產生出更低溫之凍能，並解決原本
11 隧道冷凍機之長度極長問題，證據5 並無明確教示解決冷凍
12 產品不相沾黏之方法，訴願機關皆僅有擷取各舉發證據之部
13 分技術，即稱數引證結合後可輕易完成系爭專利所能達成之
14 進步性，顯有不當。

15 (二)證據5 之「超低溫隧道式急速冷凍系統結構改良」技術內容
16 、功能，係為改良冷凍系統結構增強輸出凍能，顯見技術功
17 能及技術所欲解決之問題與系爭專利並不一致，訴願決定泛
18 指兩者皆為食品領域相關即有關聯性而具有組合動機，容有
19 認事用法違誤之不當。證據5 之技術內容有設置輸送帶以傳
20 送所須冷凍之物品，而就各獨立空間內各有一馬達驅轉之風
21 扇，且係同時配合馬達與風扇使用，使氣流僅能均勻的在獨
22 立空間內流動，使凍能能有效的被使用，惟未提及以風力運
23 送冷凍物品或使之產生不相沾黏之效果，訴願決定以風力之
24 運用方法調整為吹拂粉圓，使之產生不相沾黏，實為簡單變
25 更為由，即認系爭專利不具進步性，顯然不當擴張解釋證據
26 5 所教示之技術內容。

01 (三)聲明：訴願決定及原處分均撤銷。

02 三、被告答辯及聲明：

03 (一)起訴理由稱證據5 所揭示為改良增強急速冷凍系統之輸出凍
04 能，其風力之運用僅為使氣流能均勻在獨立空間內流動使凍
05 能可有效地被利用，並無提及以風力運送冷凍物品使之不產
06 生沾黏，其技術所欲解決問題與系爭專利並不同，原處分不
07 當擴張解釋證據5 所教示之技術內容云云。惟所屬技術領域
08 中具有通常知識者皆能認知，熟粉圓完成後皆需進行冷凍處
09 理再行包裝以利保存並保鮮，如證據3 中即揭示對熟成之粉
10 圓予以急速冷凍處理再予包裝，而查證據5 之急速冷凍系統
11 係應用於食品急速冷凍保鮮，所屬技術領域中具有通常知識
12 者自有動機參考證據5 之急速冷凍系統裝置以保存並保鮮粉
13 圓，雖然系爭專利係利用急速冷凍風力機將冰鎮後之熟粉圓
14 結凍並粒粒吹動使其不相沾黏，最後再進行袋裝作業，惟該
15 處理步驟仍不脫有藉由急速冷凍而達到保鮮保存的目的，系
16 爭專利僅進一步於急速冷凍過程中再利用風力吹動粉圓使其
17 滾動而不相沾黏，此為系爭專利與證據5 之差異所在，所屬
18 技術領域中具有通常知識者當可理解：食品中若含有水分，
19 其經冷凍為固體後自然不會產生沾黏，亦可認知於完成冷凍
20 前要避免食品之間有所接觸產生沾黏，故對食品進行急速冷
21 凍時，自有動機運用各種動力使食品維持動態而不產生接觸
22 沾黏，且可輕易思及能利用包括風力或重力等各種動力來源
23 ，以使粉圓維持動態，以使急速冷凍能同時達到保鮮與不沾
24 黏之功能，故系爭專利之急速冷凍風力機實為發明所屬技術
25 領域中具有通常知識者於解決粉圓沾黏問題時，能利用申請
26 時之通常知識將證據5 之差異技術特徵進行簡單修飾變更而

01 輕易完成，是以，原告指謫原處分不當擴張證據5 教示內容
02 顯不可採。

03 (二)起訴理由又稱結合證據2 至4 並未能達到系爭專利所載之「
04 單凍」與「即食」兩者特性之珍珠粉圓製造方法，證據2 及
05 證據3 僅有涉及保存即食粉圓之技術，證據4 並無即食之技
06 術教示云云。惟原處分係結合證據2-5 揭示內容據以認定系
07 爭專利不具進步性，故論進步性時不應將系爭專利與各證據
08 單獨比對，查證據說明書第3 頁「發明內容」中記載，「本
09 發明基於改進上述之問題，及提供消費者一方便食用、品質
10 良好、口感一致，且能減少製備的時間與麻煩之產品，進而
11 進行研究，並且成功建立了新穎即食食品之製造技術」，可
12 知證據2 所揭示係具有即食特性之粉圓製造方法，證據3 揭
13 示其粉圓食品能以沸水沖泡使用而應用於速食，可知其具即
14 食特性，而證據4 之引用係基於其揭示其粉圓熟成後以冰水
15 沖洗使其具有彈性，此對應於系爭專利之冰鎮處理以使粉圓
16 具Q 彈口感，而「單凍」之技術特徵為所屬技術領域中具有
17 通常知識者於解決粉圓沾黏問題時，能利用申請時之通常知
18 識並將證據5 之差異技術特徵進行簡單修飾變更而輕易完成
19 ，已如上述。證據2 至5 皆涉及食品之技術領域，且其皆揭
20 示解決食品口感、保存或食用方式等問題之技術手段，故對
21 所屬技術領域中具有通常知識者而言是具有結合動機；綜上
22 ，證據2 至4 再結合證據5 之組合足可證明系爭專利請求項
23 1 至5 不具進步性，原告理由顯不可採。

24 (三)證據2至5具有結合動機：

25 證據2 係一種新穎即食食品及其加工技術，為解決粉圓保存
26 性之問題，提出一可讓消費者方便食用且能減少製備時間之

01 即食食品及其製造方法；證據3 係一種粉圓食品之製造方法
02 為解決粉圓不耐久放及嚼食口感之問題，提供一用以製造
03 可長時間冷藏而不變硬且可應用於速食之粉圓；證據4 係一
04 種粉糰食品及其加工方法，目的在於提供具有較長保存時間
05 經冰鎮及冷凝後仍可保有彈性且粒粒分明不相沾黏之粉糰
06 食品；證據2 至4 皆屬於粉圓／粉糰食品製造加工相關技術
07 領域，且皆論及如何在解決不減損口感的情況下提升粉圓食
08 品之保存性、可供快速食用之問題；證據5 所揭示雖為急速
09 冷凍系統，惟證據5 之冷凍系統用途在於食品之冷凍保鮮，
10 是以證據2 至5 具有技術領域之關連性。又證據2 至4 之技
11 術目的均在於提供烹煮粉圓之韌度或彈性及其後續之維持與
12 冷凍保存，就所欲解決問題及功能或作用方面，均具有共通
13 性。又證據5 之超低溫隧道式急速冷凍系統結構，屬於食品
14 冷凍學熟知慣用之IQF（個別急速冷凍）系統，其可提供經
15 凍結但不會黏著在一起的產品，為所屬技術領域中具有通常
16 知識者所能認知者，自可毫無困難地將其與證據2 至4 組合
17 並加以應用，進而輕易完成系爭專利之發明。

18 (四)聲明：駁回原告之訴。

19 四、參加人未於準備程序及言詞辯論期日到庭，亦未提出書狀為
20 陳述。

21 五、本院得心證之理由：

22 (一)按「發明專利權得提起舉發之情事，依其核准審定時之規定
23 。」為專利法第71條第3 項本文所明定。查系爭專利係於10
24 2 年5 月9 日申請，被告於103 年12月24日審定准予專利，
25 故系爭專利是否不具進步性，應以核准審定時專利法即100
26 年12月21日修正公布、102 年1 月1 日施行之專利法（下稱

核准時專利法)第22條第2項為斷。按凡利用自然法則之技術思想之創作，而可供產業上利用者，得依法申請取得發明專利，為核准時專利法第21條及第22條第1項前段所明定。又發明如「為其所屬技術領域中具有通常知識者依申請前之先前技術所能輕易完成時」，不得取得專利，復為同法第22條第2項所明定。而對於獲准專利權之發明，任何人認有違反前揭專利法規定者，依法得附具證據，向專利專責機關提起舉發。從而，系爭專利有無違反前揭專利法之情事而應撤銷其發明專利權，依法應由舉發人附具證據證明之，倘其證據足以證明系爭專利有違前揭專利法之規定，自應為舉發成立之處分。

(二)參加人於舉發階段提出證據2至5作為舉發證據，其中，證據2為99年7月1日公開之我國第000000000號「新穎即食食品及其加工技術」發明專利案，證據3為100年8月21日公告之我國第I347171號「粉圓食品之製造方法」發明專利案，證據4為101年12月1日公開之我國第000000000號「粉糰食品及其加工方法」發明專利案，證據5為96年8月1日公告之我國第M316379號「超低溫隧道式急速冷凍系統結構改良」發明專利案，上開舉發證據之公開日均早於系爭專利之申請日（即102年5月9日），均可為系爭專利之先前技術，而為適格之舉發證據。

(三)系爭專利技術分析

1.系爭專利技術內容：珍珠粉圓由於形狀相當小巧可愛且富嚼感，因此常見於許多點心甜品、飲料中。因粉圓的準備過程相當繁瑣且費時，且烹煮後的熟粉圓也無法久放，置於冰箱冷藏則會變硬，口感不佳，再次蒸煮則口感軟爛無法回復Q

彈口感，所以大多數的民眾通常是直接到冰品店家、攤販、夜市小吃購買現成粉圓或其製品。系爭專利之發明目的，即在提供一種可大量生產、製造效率佳，且所製成的珍珠粉圓可供迅速解凍並供隨取即用的單凍即食珍珠粉圓的製造方法。本發明之功效在於可大量生產且製造效率佳，另外藉由此方法所製成的單凍即食珍珠粉圓成品於供食用時，只需置入一盛裝容器中，加入水或飲品，施以攪拌後，即可迅速解凍並能供食用（見本院卷第85、86頁）。

2.系爭專利申請專利範圍共計5 個請求項，其中，請求項1 為獨立項，其餘為附屬項，茲說明請求項1 之內容如下：一種單凍即食珍珠粉圓的製造方法，是先備置多數生粉圓，該等生粉圓是利用澱粉、水及食用色素混合製成，並將該等生粉圓以沸水煮5 至20分鐘而製成熟粉圓，再水洗該等熟粉圓後，悶浸於水液30至45分鐘，將該等熟粉圓置入0℃至10℃的冰水中經冰鎮處理60至180 分鐘，再送入一急速冷凍風力機中，藉該急速冷凍風力機以零下5℃至零下40℃的低溫風力將已經冰鎮處理後的該等熟粉圓粒粒吹動，使得該等熟粉圓不相沾黏且個別單一地被急速冷凍，而製成單凍即食珍珠粉圓成品。

(四)證據2 至5 足以證明系爭專利請求項1 不具進步性：

1.證據2 說明書第3 至5 頁已揭示其為解決珍珠粉圓保存及穀類產品製法問題，而創作一種利用粉體原料加工之即食食品及其製造方法，該方法可用於製作珍珠奶茶用之珍珠粉圓，其步驟可包含蒸煮、長時間浸泡、冷凍乾燥等，其中，該粉圓之原料成分可包含馬鈴薯澱粉、三仙膠、乳化劑、水等，該蒸煮或浸悶的操作條件可為60℃至200℃中5 秒至20分鐘

，且達到冷凍乾燥之操作時間可為10秒至20分鐘（見本院卷第102至104頁），而相當於系爭專利請求項1之「一種單凍即食珍珠粉圓的製造方法，是先備置多數生粉圓，該等生粉圓是利用澱粉及水混合製成，並將該等生粉圓以沸水煮5至20分鐘而製成熟粉圓，再水洗該等熟粉圓後，悶浸於水液30至45分鐘，將該等熟粉圓……急速冷凍」等技術特徵，故證據2與系爭專利請求項1之主要差異為未明確揭示上開粉圓製法可包含特定操作條件之冰鎮處理，且該冷凍係將熟粉圓以不相沾黏且個別單一地方式被急速冷凍，而呈現單凍之效果及原料成分略異（未明確揭示含有食用色素），且浸悶、冷凍等步驟之操作條件（如時間、溫度）略有不同。

2.次查，證據4說明書第11頁揭示一種粉圓之製作方法，係將由木薯粉與水混合後製備成生粉圓，再將生粉圓加熱糊化10分鐘後，以冰水沖洗熟成粉圓，再將該熟成粉圓靜置於8℃之冷藏室約10分鐘進行冷凝，使之具有彈性及韌度，並能存放於低溫保持新鮮，而不會硬化（見本院卷第146頁），即相當於系爭專利請求項1之冰鎮處理，且操作溫度重疊，僅操作時間略有不同。另證據4說明書第10至12頁則揭示將熟成粉圓靜置於0℃至15℃之冷凝環境中，材料中之食用膠或乳化劑等成分可在粉圓彈性體之外周面形成保護膜層，並達成冷藏或長時間存放後仍可粒粒分明、不互相黏結之功效，具有提高消費者於食用上的便利性（見本院卷第145至147頁），足見該加工方法所製作之粉圓即具有不相沾黏及可供即食之功效。又證據4第5頁亦揭示習知之粉圓製作方法係將粉圓煮熟後，置入一真空環境並於攝氏零度以下急速冷凍，得到數個冷凍粉圓，即相當於系爭專利請求項1之個別單

01 一被急速冷凍步驟。

02 3.此外，系爭專利說明書並未就系爭專利請求項1 所界定時間
03 、溫度說明有何功效，足見製作粉圓時依實際需求如粉圓顆
04 粒大小或色澤等而調整冰鎮、浸悶、冷凍等步驟之操作條件
05 （例如：溫度、時間等）或原料成分（例如：添加食用色素
06 ）亦係所屬技術領域具有通常知識者經由例行工作之普通手
07 段即能完成。至於採用急速冷凍風力機以特定條件將熟成粉
08 圓個別急速冷凍之技術則為食品加工業所慣用之技術，亦有
09 初審引證3 之2000年6 月2 日所更新之教育部數位教學網站
10 資料在卷可參（見專利申請卷第70頁）。由於粉圓製作後之
11 保存及如何維持顆粒分明以提升口感及食用便利性，均係粉
12 圓製作相關技術領域之共通性問題（此見證據2 說明書第3
13 頁、證據4 說明書第4 至5 頁自明），證據2 、4 皆為粉圓
14 食品之製作方法、均涉及冷凍處理程序，則證據4 既已教示
15 於粉圓製程中採用冰鎮、急速冷凍等操作步驟以提升該粉圓
16 之保存時間，且可保持其口感、韌度及顆粒分明之特性，所
17 屬技術領域中具有通常知識者為解決上述粉圓保存及食用口
18 感之問題，當有動機將證據4 之技術內容應用於證據2 之方
19 法，並基於前述慣用技術經簡單試驗（如操作溫度、時間等
20 條件之最佳化）而輕易完成系爭專利請求項1 發明之整體，
21 故證據2 與4 之組合即足以證明系爭專利請求項1 不具進步
22 性。

23 4.證據3 說明書第8 頁揭示一種粉圓製造方法，其步驟包含於
24 食團中加入天然色料，並將粉圓煮熟後置於攝氏零度以下溫
25 度急速冷凍，以製成具有口感及易於保存之粉圓（見本院卷
26 第122 頁），雖證據3 所揭示之實施方式主要係以海藻膠與

蒟蒻粉為材料之粉圓進行例示，然其亦揭示其粉圓之基本材料可為一般農作物磨成的細粉（見本院卷第119頁），故其粉圓製作之步驟，並非不得應用於其他以澱粉為材料所製作之粉圓。證據2、3及4均屬粉圓食品製作之相關技術領域，且其均係解決如何提升粉圓口感及保存時間等共通性問題，故所屬技術領域中具有通常知識者即有動機組合上開證據之技術內容，並可輕易地完成系爭專利請求項1發明之整體。再者，證據5則揭示食品急速冷凍系統結構之改良，該系統係結合數馬達及數風扇，而使氣流均勻地在空間內流動，並有效地使用凍能，俾達成於更短時間及空間長度內完成冷凍食品之功效，即相當於系爭專利請求項1之「藉該急速冷凍風力機以零下5℃至零下40℃的低溫風力將已經冰鎮處理後的該等……粒粒吹動，使得該等……不相沾黏且個別單一地被急速冷凍」之技術特徵。證據2至4所揭示技術內容均係粉圓食品製作程序，且均有提及冷凝或冷凍處理程序，證據5之急速冷凍系統則係應用於食品製作之冷凍程序，故證據5與證據2至4應屬食品加工之相關技術領域，且均涉及冷凍、冷藏等程序，而具有功能作用之共通性。況採用急速冷凍風力機以特定條件將熟成粉圓個別急速冷凍之技術則為食品加工業所慣用之技術，已如前述，則證據2、4之組合既足以證明系爭專利請求項1不具進步性，則證據2、4與證據3或5之組合當亦足以證明系爭專利請求項1不具進步性。

5.原告雖主張：證據2至5之組合並未揭示系爭專利所界定即食或單凍之技術特徵，證據5雖揭示冷凍機之機體可設置輸送帶且各獨立空間內有馬達驅動之風扇等技術內容，然並未

01 隱含可由風扇之風吹動食品的技術特徵，且證據5 係急速冷
02 凍系統結構改良，並未提及粉圓之製作，與證據2 至4 並非
03 相關技術領域，熟悉該項技術者無法將證據2 至4 與證據5
04 進行結合，遑論依證據2 至5 之組合而完成系爭專利之發明
05 云云。惟查，證據2 揭示其粉圓係即食食品而可直接食用（
06 即對應於系爭專利所界定之即食），且可採10秒冷凍（即對
07 應於系爭專利所界定之急速冷凍）之乾燥方式；證據3 揭示
08 其粉圓係經急速冷卻，經調味後即可食用；證據4 更揭示可
09 將粉圓進行冷凝處理而達到顆粒分明、互不黏結之結果（對
10 應於系爭專利所界定之單凍），故上開證據已實質包含關於
11 即食、單凍之相關技術內容。至證據5 所揭示之食品急速冷
12 凍系統既結合數馬達及數風扇，俾使氣流均勻地在空間內流
13 動，以達成於更短時間完成冷凍食品，如風力增強亦不排除
14 可將呈圓粒狀之食品予以吹動而不相沾黏，況證據2 與4 之
15 組合即足以證明系爭專利請求項1 不具進步性，已如前述，
16 而證據5 與證據2 、4 均屬食品加工之相關技術領域，且證
17 據2 、4 均係採冷凍、冷凝等程序進行加工，加上粉圓加工
18 後須呈現顆粒分明，亦係粉圓製作相關技術領域之共通性問
19 題，已如前述，則所屬技術領域中具有通常知識者，為解決
20 粉圓保存及食用口感之共通性問題，自當有動機參酌證據5
21 所揭示技術內容以提升冷凍食品之製程效能，尚難謂證據5
22 未提及粉圓製作即認定上開證據無法結合，原告主張並非可
23 採。

24 6.原告另主張：系爭專利之發明相對於證據4 可節省成本及效
25 率云云。查證據4 雖有採取以保護溶液包覆加熱糊化之粉圓
26 之步驟，且其包覆方式亦可將粉圓浸入保護溶液（見本院卷

第144 頁) ，而系爭專利亦有將熟成粉圓悶浸於水之步驟，二者相較，有關成本、效率之提升，尚須整體考量製程之操作條件、原料、能耗等因素，尚難僅因證據4 所揭示之程序與系爭專利所界定者略有差異，而認定何者必然較具有成本、效率之優勢，亦難據此而認系爭專利之發明具有進步性。

(五)證據2 至5 足以證明系爭專利請求項2 至5 不具進步性：

1.系爭專利請求項2 係依附於請求項1 之附屬項，其進一步界定「水洗該等熟粉圓後，用於悶浸的水液溫度為85℃至95℃，且水液中添加有糖，使得該等熟粉圓吸收糖分，所述糖是選自於：蜜糖或果糖」之技術特徵。查證據2 說明書第4 至5 頁已揭示其製作方法之糊化程序可包含長時間浸泡（對應於系爭專利所界定之悶浸），而糊化程序之操作溫度可為60℃至200℃（見本院卷第103、104 頁），且將粉圓悶浸於含糖之適溫熱水中使其具有甜度，亦屬申請時之通常知識，此有初審引證1 可資佐證（見專利申請卷第79頁），則所屬技術領域中具有通常知識者，為解決粉圓甜度之問題，自可利用上開技術內容，而依製程所需（如增加甜味、口感等）進行簡單變更，因此，證據2 已實質隱含系爭專利請求項2 進一步界定之附屬技術特徵，則證據2、4 之組合或證據2、3、4 之組合或證據2、4、5 之組合均足以證明系爭專利請求項1 不具進步性，已如前述，則證據2、4 之組合或證據2、3、4 之組合或證據2、4、5 之組合亦足以證明系爭專利請求項2 不具進步性。

2.系爭專利請求項3 係依附於請求項2 之附屬項，其進一步界定「其中，經急速冷凍處理後的該等單凍即食珍珠粉圓再施以袋裝作業」之技術特徵。查證據2 實施例1 已揭示其製造

方法包含將粉圓進行包裝之程序，以便於配送（見本院卷第104 頁），且證據4 說明書第5 頁亦揭示可將急速冷凍後之粉圓進行真空包裝成袋（見本院卷第138 頁），因此，證據2 、4 已實質隱含系爭專利請求項3 進一步界定之附屬技術特徵，則證據2 、4 之組合或證據2 、3 、4 之組合或證據2 、4 、5 之組合足以證明系爭專利請求項2 不具進步性，已如前述，則證據2 、4 之組合或證據2 、3 、4 之組合或證據2 、4 、5 之組合亦足以證明系爭專利請求項3 不具進步性。

3.系爭專利請求項4 係依附於請求項3 之附屬項，其進一步界定「該等生粉圓是利用澱粉、水及食用色素混合並製成粒狀而完成，而所述澱粉與所述水的比例為2 ：1 ，而所述澱粉是選自於下列之一或任二個以上相組合：木薯粉、太白粉、地瓜粉、馬鈴薯粉，且所述食用色素是選自於下列之一或任二個以上相組合：焦糖色素、紅麴色素、梔子花色素」之技術特徵。查證據3 說明書第8 頁已揭示粉圓之材料可包含調味料、色料等，以提升其風味（見本院卷第122 頁），而證據4 說明書第11至12頁之第一實施例亦揭示粉圓之原料組成可為木薯粉200 克、水100 克，其比例即為2:1 ，因此，證據3 、4 已實質隱含系爭專利請求項4 進一步界定之附屬技術特徵，則證據2 、4 之組合或證據2 、3 、4 之組合足以證明系爭專利請求項3 不具進步性，已如前述，所屬技術領域中具有通常知識者即有動機組合上開證據之技術內容，並可輕易地依據所需而進行食用色素之選用，以完成系爭專利請求項4 發明之整體，故證據2 、3 、4 之組合足以證明系爭專利請求項4 不具進步性。

01 4.系爭專利請求項5 係依附於請求項3 之附屬項，其進一步界
02 定「該等生粉圓並經模製成多數造型塊狀而完成，而所述澱
03 粉與所述水的比例為2：1，而所述澱粉是選自於下列之一
04 或任二個以上相組合：木薯粉、太白粉、地瓜粉、馬鈴薯粉
05，且所述食用色素是選自於下列之一或任二個以上相組合：
06 焦糖色素、紅麴色素、梔子花色素。」之技術特徵。查證據
07 3 說明書第8 頁揭示粉圓可採機具成型成顆粒狀，且其材料
08 可包含調味料、色料等（見本院卷第122 頁），而證據4 說
09 明書第11至12頁之第一實施例亦揭示粉圓之原料組成可為木
10 薯粉200 克、水100 克，其比例即為2:1，因此，證據3、
11 4 已實質隱含系爭專利請求項5 進一步界定之附屬技術特徵
12，則證據2、4 之組合或證據2、3、4 之組合足以證明系
13 爭專利請求項3 不具進步性，已如前述，所屬技術領域中具
14 有通常知識者即有動機組合上開證據之技術內容，並可輕易
15 地依據所需而進行食用色素之選用或模製造型之變更設計，
16 以完成系爭專利請求項5 發明之整體，故證據2、3、4 之
17 組合足以證明系爭專利請求項5 不具進步性。

18 六、綜上所述，證據2、4 之組合或證據2、3、4 之組合或證
19 據2、4、5 之組合均足以證明系爭專利請求項1 至3 不具
20 進步性，證據2、3、4 之組合足以證明系爭專利請求項4
21、5 不具進步性，從而，被告以原處分為「請求項1 至5 舉
22 發成立」之審定，訴願決定予以維持，於法並無不合，原告
23 訴請撤銷原處分及訴願決定，為無理由，應予駁回。

24 七、本件事證已臻明確，兩造及參加人其餘攻擊防禦方法，於本
25 件判決結果不生影響，爰不予一一論述，附此敘明。

26 據上論結，本件原告之訴為無理由，爰依智慧財產案件審理法第

1 條，行政訴訟法第98條第1 項前段、第218 條、民事訴訟法第385條第1 項前段，判決如主文。

中 華 民 國 110 年 5 月 13 日

智慧財產法院第二庭

審判長法 官 汪漢卿

法 官 曾啓謀

法 官 林欣蓉

以上正本係照原本作成。

如不服本判決，應於送達後20日內，向本院提出上訴狀並表明上訴理由，其未表明上訴理由者，應於提起上訴後20日內向本院補提上訴理由書；如於本判決宣示後送達前提起上訴者，應於判決送達後20日內補提上訴理由書（均須按他造人數附繕本）。

上訴時應委任律師為訴訟代理人，並提出委任書。（行政訴訟法第241 條之1 第1 項前段），但符合下列情形者，得例外不委任律師為訴訟代理人（同條第1 項但書、第2 項）。

得不委任律師為訴訟代理人之情形	所 需 要 件
(一)符合右列情形之一者，得不委任律師為訴訟代理人	1.上訴人或其法定代理人具備律師資格或為教育部審定合格之大學或獨立學院公法學教授、副教授者。 2.稅務行政事件，上訴人或其法定代理人具備會計師資格者。 3.專利行政事件，上訴人或其法定代理人具備專利師資格或依法得為專

	利代理人者。
(二)非律師具有右列情形之一，經最高行政法院認為適當者，亦得為上訴審訴訟代理人	1.上訴人之配偶、三親等內之血親、二親等內之姻親具備律師資格者。 2.稅務行政事件，具備會計師資格者。 3.專利行政事件，具備專利師資格或依法得為專利代理人者。 4.上訴人為公法人、中央或地方機關、公法上之非法人團體時，其所屬專任人員辦理法制、法務、訴願業務或與訴訟事件相關業務者。
是否符合(一)、(二)之情形，而得為強制律師代理之例外，上訴人應於提起上訴或委任時釋明之，並提出(二)所示關係之釋明文書影本及委任書。	

中 華 民 國 110 年 5 月 20 日
書記官 鄭郁萱